



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMALI KEK

- 2 Yumurta
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
- 1 Çay bardağı süt
- 2 Çay kaşığı kabartma tozu
- 3 Orta boy elma rendesi
- 1/2 Paket tarçın

- 1 Yumurta, süt ve şekerini, şeker eriyene kadar çukur, bir kaptan çırpınız.
 - 2 Küçük paket yağlı kek kalıbında eritip kalıbın her tarafını yağladıktan sonra soğuk olarak karışıma ilâve ediniz.
 - 3 Kabartma tozu ile elenmiş unu da karışıma ilâve ettikten sonra en son elma rendesi ye tarçın katınız ve karıştırınız.
 - 4 Elmalı kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltarak, kızdırılmış orta hararettteki fırında 35-40 dakika pişiriniz.
 - 5 Ilık olunca kek kalıbından çıkartarak servis tabağına alınız.
-